Anno XXVIII - Fasc. 645 Roma, 1° Ottobre 1932 - X (C. C. Posta)

La Rivista Agricola

Fondatore e Direttore:
Avv. Grand'Uff. C. A. CORTINA

E
Curiamo le Piante!

Si pubblica ogni quindici giorni

SOMMARIO DEL FASCICOLO 645 (1° Ottobre 1932).

DIREZIONE, AMMINISTRAZIONE E PUBBLICITA': Via degli Scipioni, N. 181 - ROMA (133) - Tel. 31-845

Abb. annuo Italia e Colonie L. **24** - Estero L. **34** - Abb. sem.: L. **13** - Estero L. **18** - Un fasc. L. **1.20**
(Col premio gratuito e franco: **"L'Almanacco degli Agricoltori,,** Volume di 200 pagine con 50 illustrazioni)

Nuova comunicazione rapida fra Roma e Parigi

Dal 22 maggio, il treno rapido 610 (tutte le classi) è ritardato di 55 minuti alla partenza da Modane, durante il periodo dell'ora d'estate, per permettere lo stabilirsi di una nuova relazione tra Roma e Parigi con vetture dirette di 1ª e 2ª classe.

Partenza da Roma: 21,30; da Pisa: 2,49; da Genova: 5,50; da Torino: 8.40; da Modane: 11,30; Aix-les Bains: 13,34; Culoz: 14,04; Digione: 17,58; arrivo a Parigi: 22.

Vagone-ristorante tra Chambery e Parigi. A Culoz coincidenza su Lione e Ginevra.

Accelerazione del rapido Parigi-Roma

Dalla medesima data il Rapido di 1ª e 2ª classe (con W. L. di 1ª e 2ª classe) Parigi-Roma (via Macon-Modane) è ritardato da Parigi di 1,45 ed eccelerato di altrettanto. Durante la stagione estiva questo treno rimpiazza quello del wagons-lits Rome-Express.

Partenza da Parigi: ore 17,45; da Digione: 21,16; Macon: 22,53; Aix-les Bains: 1,14; Chambery: 1,33; Modane: 3,30; Torino: 10,18; Genova: 10,18; Pisa: 13,26. Arrivo a Roma: 17,55.

Vagone-ristorante fra Parigi-Macon e Genova-Roma.

Accelerazione dei treni rapidi fra Ventimiglia-Parigi

Il rapido n. 6 (W. L. 1ª e 2ª classe; letti-salone; couchettes; 1ª classe) ritarda la sua partenza da Ventimiglia di un'ora alle 14,15, ed accelerato di altrettanto durante il percorso arriva a Parigi egualmente alle 8,23. In correlazione il rapido N. 24 (ogni classe) ritarda la sua partenza da Ventimiglia di 55 minuti, partendo alle 14,30, arrivando a Parigi alle 8,55, con 30 minuti di anticipazione sul precedente orario.

ANNO XXVIII — Roma, 1° Ottobre 1932 - X — FASCICOLO 645

La Rivista Agricola

SI PUBBLICA OGNI QUINDICI GIORNI

Le classi agricole, generalmente le più numerose, hanno ovunque una grande influenza sulla sorte della Nazione.
Dalla lettera di Re Vittorio Emanuele III all'on. Giolitti - 24 gennaio 1905

Onorificenze: *Medaglia d'Argento all'Esposizione Internaz. di Milano 1906 — Grande Medaglia d'Oro al «Merito agrario» del Ministero di Agricoltura 1909 — Due Medaglie d'Oro e un Diploma d'onore all'Esposizione Internaz. di Torino 1911 — Gran Diploma d'onore all'Esposizione Internaz. di Torino 1928.*

Abb. annuo L. 24 - Estero L. 34 - Semestre L. 13 - Estero L. 18 - Un fasc. Lire 1.20 - Abb. sostenitore L. 50
Direzione, Amministrazione e Pubblicità: **Via degli Scipioni, 181 - Roma** (133) - C./c. postale n. 1/12895 - Tel. 31845

La solenne conferma della Vittoria

Sotto l'alta presidenza del Capo del Governo — a Forlì, capoluogo della sua Provincia — si è riunito il Comitato permanente del Grano al completo, coll'aggiunta dell'intervento del Segretario del Partito e di tutti gli Ispettori regionali agrari.

La riunione veramente solenne è stata per la bocca del Duce, la consacrazione documentata di quella *Battaglia* vinta, che noi abbiamo presentita ed un po' illustrata nel nostro articolo del fascicolo precedente. Avevamo ben ragione di ritenere che la produzione complessiva sarebbe ancora cresciuta nelle ultime convocazioni. Infatti dai 72 milioni siamo saliti ai settantacinque!

Il Duce ha fatte le confortevolissime dichiarazioni che pubblichiamo più oltre, e che avranno una grande eco di soddisfazione e di plauso in tutta Italia ed anche in tutti quei paesi dell'estero che seguono con simpatia, e senza stupide gelosie, la nostra gloriosa ed incessante ascensione in tutti i campi e particolarmente in quello agricolo.

L'ordine del giorno votato per acclamazione dal Comitato addita giustamente i Rurali d'Italia alla riconoscenza della Nazione, perchè essi hanno ormai *garantito il pane italiano al popolo italiano.*

Questa la grande sintesi della splendida vittoria. E gli agricoltori sono giustamente e fieramente orgogliosi di questo loro successo e del plauso che autorevolissimamente è loro attribuito.

Alle ovazionate dichiarazioni del Capo del Governo è seguita una lunga, particolareggiata, ed interessantissima relazione del Ministro per l'Agricoltura, on. Barone Acerbo, sulla quale ritorneremo nel prossimo fascicolo, ed a cui tributiamo sin d'ora il nostro più vivo elogio, compiacendoci col giovane e valorosissimo Ministro per la sua costante, illuminata ed instancabile attività a favore della ormai non più cenerentola, ma beniamina agricoltura italiana.

C. A. CORTINA

I 75 milioni di quintali annunciati da Mussolini

Ecco il testo delle dichiarazioni fatte dal Duce al Comitato permanente del grano:

«Comunico che il raccolto granario di quest'anno sale a 75.150.000 quintali. I dati sono stati raccolti ed elaborati con la più grande esattezza in quanto l'Istituto centrale di statistica ha potuto ormai utilizzare per molte provincie il nuovo Catasto agrario e dovunque è stato rispettato l'obbligo della denuncia del grano trebbiato.

«La produzione di quest'anno è la più alta finora data dal suolo italiano, superando notevolmente quelle, già considerate ottime, del 1929 in q.li 70.795.100 e del 1931 in q.li 66.619.900. Bastano poche cifre di riferimento e di confronto: nel sessennio anteguerra 1909-1914 la media produzione annua fu di q.li 49.273.000 e la media produzione unitaria di q.li 10,4. Nel quadriennio dopoguerra 1919-1922 la media fu rispettivamente di q.li 45.286.000 e di q.li 9,9. Nel sessennio 1926-1931 fu di q.li 61.607.216 e di q.li 12,6. Nel settennio della Battaglia del grano 1926-1932 fu di q.li 63.541.985 e di q.li 13,0.

«Il raccolto di quest'anno non è dovuto ad aumento di superficie, come dimostrano i seguenti dati: medio 1909-1014, ettari 4.756.250; 1927, ettari 4.975.800; 1928, ettari 4.962.800; 1929, ettari 4.772.938; 1930, ettari 4.822.716; 1931, ettari 4.809.250; 1932, ettari 4.952.107. E' aumentato, invece, il rendimento per ettaro: dai q.li 10,4 dell'anteguerra e dai q.li 12,2 del 1926, primo anno della Battaglia del grano, a q.li 15,2 nell'annata agraria 1931-1932.

«Quest'ultima cifra segna una vera conquista ed assume valore maggiore se si considera l'andamento stagionale della decorsa campagna. Il principio e la fine di questa, ma specialmente la fine, per le pioggie continue nella primavera inoltrata e le alternative della temperatura, non furono sempre nè ovunque favorevoli, tanto che gli attacchi delle ruggini furono di violenza senza precedenti, specialmente lungo il litorale tirrenico dalla Maremma a Salerno, nella Toscana orientale, nell'Umbria, nel Lazio, nella Campania, in alcune zone della Basilicata e della Calabria e della Sicilia occidentale. Tali attacchi, secondo le asserzioni dei tecnici, hanno fatto perdere dai 5 ai 6 milioni di quintali di prodotto.

«La conquista dell'aumentato rendimento è una vittoria della tecnica culturale, che si è ormai affermata su posizioni decise: sistemazioni migliori di piano e di colle; buona preparazione del terreno prima della semina; adozione avvicendamenti; impiego delle razze elette, specialmente precoci; cure culturali diligenti; ma è dovuta soprattutto alla tenacia ed all'entusiasmo delle classi rurali. E mi rallegro nel consta-

tare come questo anno l'impiego delle sementi elette abbia raggiunto il 53 per cento.

« Qualche cifra sulle produzioni delle regioni più granicole: la Lombardia ha aumentato la produzione, ma ha abbassato lievemente il rendimento per ettaro da 25,3 a 25,1; il Veneto è passato, invece, da 20,5 a 22,1; l'Emilia ha fatto un balzo in avanti: da 21,4 a 26,6; bene la Toscana da 14,1 a 14,9; meglio le Marche da 12,7 a 15,3; meglio ancora l'Abruzzo da 9,5 a 12,1. Sono da considerare, poi, sforzi non lievi dell'ascesa quelli della Basilicata e della Sicilia, da 10,6 a 11,7, delle Puglie da 12,2 a 13,2 della sempre più forte Sardegna da 8,4 a 11,1.

« La Battaglia del grano segna, adunque, nel 1932 un nuovo e ragguardevole successo. Le classi rurali italiane, hanno lavorato col ritmo impresso dal Regime fascista, sorrette dagli organismi tecnici dell'agricoltura, ai quali va un elogio che essi hanno meritato. Gli agricoltori italiani sanno che la tappa del 1932 deve preparare alla completa vittoria. Ricordo loro che le conquiste si raggiungono con la tenacia e con l'impiego di armi appropriate, ed una di queste per la Battaglia del grano *si identifica con la fertilizzazione delle terre ».*

L'ordine del giorno di plauso agli agricoltori

Ecco l'ordine del giorno che, dopo le dichiarazioni del Duce, il comitato ha votato per acclamazione:

« Il Comitato permanente del grano, udita la relazione del Capo del Governo sui risultati della campagna granaria del 1932, li considera pienamente soddisfacenti;

« addita i rurali di tutta Italia alla riconoscenza della Nazione in quanto sono ormai giunti a garantire il pane italiano al popolo italiano;

« rivolge un elogio a quanti hanno contribuito allo sviluppo sempre più favorevole della « Battaglia » nella certezza che gli agricoltori raggiungeranno prossimamente la meta ormai vicina;

« il Comitato permanente del grano conferma che la premiazione provinciale del grano avrà luogo in tutti i capoluoghi di provincia l'ultima domenica del prossimo novembre. La premiazione nazionale avverrà a Roma la prima domenica del prossimo dicembre con la consueta solennità ».

La conclusione della Relazione Acerbo

L'on. Acerbo ha così conclusa la sua esposizione: « Ho voluto rappresentare con questa relazione la situazione dell'economia agricola italiana in tutti i suoi elementi, che senza dubbio si presenta ancora delicata; ma nel complesso possiamo scorgere, nell'entità dei raccolti nazionali e nella relativa sostenutezza dei prezzi, accentuata e solida per alcuni importanti prodotti, fattori di miglioramento delle condizioni dei ceti rurali. Difficile è fare previsioni per l'avvenire. Ma è indubbio che i risultati della campagna agraria di quest'anno generano un senso diffuso di sollievo.

Gli agricoltori italiani, cui le dure prove degli anni più recenti hano forticato l'animo, hanno avuto tangibili prove della sollectudine del Governo fascista per i loro giusti interessi. Al Capo del Governo, che con la sua volontà e con la sua azione è sempre stato a fianco dei rurali d'Italia, io porgo, a nome di questi, il più vivo ringraziamento ed un devoto saluto ».

Le dichiarazioni del Ministro Acerbo sono state vivamente applaudite dall'assemblea.

"Robusta gioventù paga del poco„

Così il poeta latino delle Georgiche innalzava la sua calda lode alla gioventù campagnola. La risonanza delle parole buone del mite Poeta, che sentiva nel cuore tutte le dolcezze suggestive della vita gioconda dei campi, ha continuato attraverso i tempi come una diana inesausta di bellezza e di forza, ed è giunta fino a noi come per dirci che fra le alterne vicende della storia dei popoli vi sono elementi basilari indistruttibili. Le generazioni degli studiosi si sono dilettate nella lettura delle Georgiche, prezioso prodotto dell'alto cantore dei Cesari, hanno sentito che l'aperta campagna, con tutte le sue tenerezze quasi materne, era pur sempre la fonte delle gioie migliori, delle impressioni più profonde, più schiette e durature.

Il Poeta che amava le sue terre, che tanto aveva sofferto nel dover sottostare alla spogliazione dei suoi beni, vedendo il discredito in cui era caduta l'agricoltura, che più non v'era alcun Cincinnato pronto ad aggiogare i buoi e aprire il seno fecondo della madre comune, s'addolorava ed ammoniva le genti di tornare a quelle nobili fatiche donde era sorta la potenza romana. Non ricchezza hanno gli agricoltori, non palazzi, nè lusso alcuno, ma

Di soave però pace sicura
Dormono in grembo e vita hanno gioconda,
Ricca d'immenso ben, schiva di frode.

. . . .

E il monito è giunto fino a noi, in questa fioritura georgica della nostra Italia, ed ha trovato nei cuori una rispondenza cosciente, maturata attraverso le prove ampie più aspre, alle quali il ritmico divenire della vita pare volgere le nazioni. Forse mai, in nessuna fase storica, s'è sentito istintivamente come oggi il bisogno di tornare ad attingere freschezza fisica e spirituale alle pure fonti della terra.

In Europa, come in America, è nato un fervore di opere e di studi diretti alla campagna. E' bello assistere a questo moto spirituale che percuote l'umanità ad una svolta pericolosa, ed è giusto che l'agricoltura, già vecchia cenerentola nei momenti prosperi dell'industrialismo, sfruttata e sacrificata nei giorni penosi della guerra, ritorni alla sua antica dignità. Chi più ha d'intelletto e di cuore deve dare ora alla buona causa della terra e dei contadini, perchè questi, obliati per lunghissimo tempo, balzano d'improvviso alla ribalta della scena politica e sociale delle nazioni e richiedono anche essi quelle cure amorevoli, che gli Stati hanno elargito ad altre classi produttive: « *Robusta gioventù paga del poco* » dice Virgilio. Ebbene, ancora c'è da noi questa gioventù? Si può rispondere: sì. Ma non dobbiamo nasconderci la verità. Essa tende, come dappertutto, ad assottigliarsi e come numero e come qualità. Perchè? Sorgono in questo campo molti interrogativi ad ogni passo che si tenti di compiere nel diagnosticare un male ben noto, e sarebbe troppo grave impresa quella di analizzare le svariatissime cause di ogni fenomeno.

I contadini si vendicano con l'abbandono dei campi, del trattamento morale, sopratutto, avuto in passato. Essi hanno resistito a lungo agli stimoli esterni, e finalmente, purtroppo, si sono inseriti nel ritmo della vita moderna preparata dalla città. E' noto a tutti come

i lavoratori delle città e la stessa classe dirigente (il Facini lo testimonia) non abbiano mai dimostrato eccessive tenerezze per i contadini. Piuttosto tutti erano di accordo nel ritenerli esseri retrogradi, non curanti d'altro che del proprio tornaconto. Non occorre molta memoria per ricordare che, in tempi da noi non troppo lontani, il pronunciare la parola « contadino » in seno al bel mondo cittadino c'era pericolo di farsi scomunicare dal sinodo degli uomini civili e dabbene, e magari di far cadere in deliquio qualche pallida signora, o di scandalizzare enormemente qualche bambola gentile dagli occhi bistrati. Tali biasimevoli prevenzioni sprezzanti, nate e cresciute in un'atmosfera politica di indifferentismo, se non di ostilità, per quanto riguardava uomini e cose della campagna, si sono trasferite col tempo dal campo morale a quello economico, assumendo l'aspetto di una curiosa e irragionevole contrapposizione di interessi tra città e campagne, quasi che l'economia rurale e quella cittadina fossero due frammenti di due cose diverse e non un tutto organico ed inscindibile nell'orbita dell'economia della Nazione. Ora i residui di questo strano modo di vedere le cose sociali e gli interessi collettivi permangono ed affiorano spesso qua e là, nel tono di meraviglia con cui certe persone rilevano il grande interessamento del Capo del Governo per le sorti dell'agricoltura e degli artefici di essa.

Più volte ci è capitato di sentire ripetere che i contadini sono ingordi, che aumentano a loro capriccio il prezzo delle derrate, che, piuttosto di vendere le uova ad un prezzo onesto, preferiscono lasciarle venir fradice, che essi ammucchiano quattrini ai danni di coloro che devono vivere sul salario o sullo stipendio. Nè queste ed altre simili... amene stramberie vengon dette solo dalle massaie che frequentano i mercati, ma anche da uomini che, per la loro cultura e pel grado sociale che occupano, mal sopporterebbero di essere accomunati al popolo minuto. Non c'ha chi non veda come tali opinioni errate sieno l'espressione residuale di una mentalità ormai sorpassata di mille miglia, nè è difficile comprendere come il permanere di simile supposizione morale tra città e campagna non sia perfettamente intonata a quell'atmosfera di cordiale collaborazione auspicata e voluta dal Governo Fascista.

Purtroppo, e bisogna dirlo, v'è ancora molta gente che si sbizzarrisce a sentenziare, misurando, dal tavolino, a centimetri e a millimetri i gusti, le velleità e la morale dei rurali, senza scomodarsi a fare prima la loro conoscenza personale. Cosicchè è avvenuto di veder fare della patologia sociale, laddove proprio ancora abbondano relativamente le forze sane della « Robusta gioventù... ».

E' una storia vecchia quanto il mondo che le generalizzazioni traggono spesso gl'incauti fuori dalla realtà delle cose.

Se le popolazioni rurali si sono assottigliate, ciò non vuol dire che vi debba assolutamente essere un male morale irrimediabile, come credono i pessimisti. Il male c'è indubbiamente; bisogna trovare la causa. Ogni effetto presuppone una causa; è questo un assioma che trova applicazione nel mondo fisico come in quello morale.

Nella questione in esame molte sono le cause, ma tra queste ve n'è una che, secondo noi, è fondamentale: l'opinione pubblica, o, più propriamente, l'opinione cittadina. Finchè il contadino sente rossore di dire che è contadino di fronte le persone che ingenuamente egli chiama civili, perchè non abitano nel borgo e non vangano, finchè d'altro lato il cittadino guarderà il contadino con mal celato disprezzo e gli farà sentire in mille modi il peso della sua superiorità come uomo e come cittadino, come si può sperare che le sane energie giovanili della terra non abbiano da continuare ad assottigliarsi in numero e in qualità?

Il contadino è un uomo anch'egli ed ha la sua dignità che non sopporta di essere calpestata. Vi è qui una seria questione morale fondamentale, sebbene intrecciata ai fattori economici. L'uomo che si sente stimato, e come persona e come produttore, affronta impavido anche la miseria, ma se la stima gli manca, anche l'agiatezza economica gli può esser molesta. Occorre una sincera collaborazione tra le genti di città e quelle delle campagne, una collaborazione non convenzionale, infiorata di belle frasi retoriche di prammatica, di moda, ma sentita veramente e scaturita da una coscienza nuova, veramente fascista, per cui la solidarietà appaia, quale dev'essere, un'unione di forze morali e di opere convergenti al fine supremo della prosperità nazionale.

Così potrà rifiorire nei campi la

Robusta gioventù paga del poco

GIACOMO OTTELLO.

Un esperimento di mezzadria collettiva a Mantova

Il sottosegretario di Stato alle Corporazioni on. Biagi, accompagnato dagli on. Razza e Tassinari e da molte autorità della provincia, ha visitato a Mantova il 27 u. s. sei grandi aziende a mezzadria collettiva soffermandosi ad interrogare i lavoratori, interessandosi circa l'andamento dei lavori ed occupandosi dell'organizzazione interna aziendale, mentre il presidente della Federazione provinciale degli Agricoltori, dr. Strinasacchi ed il Segretario generale dell'Unione Sindacati agricoli, comm. Aimi davano le opportune spiegazioni.

Dovunque l'on. Biagi è stato festosamente accolto dalla massa dei lavoratori compartecipanti e dai proprietari e ha avuto parole di vivissimo elogio per la tenuta degli uffici aziendali, degli spacci interni e per lo spirito fascista dei lavoratori.

E' seguita nella giornata una importante riunione, presieduta dal sottosegretario per uno scambio di idee intorno all'esperimento di mezzadria collettiva, alla quale hanno partecipato tutte le autorità e le personalità convenute.

Lo scambio di idee inorno alla opportunità dell'esperimento di compartecipazione collettiva si è iniziato con le dichiarazioni del dott. Strinasacchi, presidente della Federazione provinciale degli agricoltori, il quale ha aderito in via di massima al sistema, con qualche riserva.

Infine l'on. Biagi ha pronunciato un applaudito discorso in cui, dopo aver rilevato che tutti gli esperimenti sono buoni (e così anche l'attuale della mezzadria collettiva, che egli tuttavia preferirebbe chiamare di compartecipazione associata), ha dichiarato che bisogna però vigilarli per non compiere passi indietro. Si è detto lieto di questo tentativo, che richiama le forme dell'autentica collaborazione, ed ha concluso affermando di aver visto negli occhi dei lavoratori una luce nuova proveniente dalla certezza che vi è finalmente nel nostro paese un uomo nuovo che del popolo interpreta i bisogni e le necessità insopprimibili della stirpe, la quale marcia verso il migliore avvenire e verso le maggiori fortune.

I PARLAMENTARI PER L'AGRICOLTURA

In tema di olivicoltura

Io penso che il problema economico sul quale scriverò brevemente si sarebbe dovuto considerare ormai superato e lontano da ogni ulteriore discussione, dopo le interessanti dichiarazioni che l'onorevole Ministro Acerbo fece alla Camera nella giornata del 3 maggio 1930, discutendosi la conversione in legge del Regio decreto-legge 30 dicembre 1929, portante disposizioni per la produzione ed il commercio degli olii commestibili.

Ma la esauriente relazione che la Giunta generale del bilancio ha presentato, nel fare presente alcuni provvedimenti emanati in favore dell'olivicoltura, dice anche che particolari commissioni costituite presso la Società nazionale olearia sono al lavoro da oltre un anno su un programma di studio, per affrontare la risoluzione di tutti i problemi tecnici che si riferiscono all'industria olearia, e precisa: studio per la migliore utilizzazione della sansa d'oliva con particolare riguardo alla alimentazione del bestiame. Inoltre il discorso tenuto a Bitonto nello scorso dicembre dall'onorevole Pavoncelli, in occasione della festa dell'olio, e i voti della commissione centrale per l'olivicoltura mi costringono a dire ancora una volta qualche parola sulla questione del problema oleario nei confronti delle industrie ad esso connesse, ed in particolare di quelle per l'estrazione dell'olio dalle sanse.

L'olio d'oliva è una merce come ogni altra soggetta ad oscillazioni di prezzi, a seconda dei vari momenti e dei mercati, e, come ogni prodotto quindi, in questo particolare periodo subisce le conseguenze della crisi di sovraproduzione e di sottoconsumo insieme, che tutte le merci, in tutto il mondo, subiscono.

E' pertanto logico che, come per tutte le merci, i provvedimenti emessi si sono dimostrati non del tutto sufficienti a determinare un completo stato di normalità, così si è reso difficile sottrarre completamente l'olio d'oliva alla interdipendenza dei fatti economici.

Di chi è allora la colpa, se la buona qualità degli olii di pressione in questa annata ha fatto affluire sul mercato quantitativi immediatamente vendibili superiori al normale; se le necessità economiche hanno costretto gli agricoltori a realizzare il loro prodotto, se i grassi animali sono in ribasso e fanno concorrenza agli olii; se gli acquisti da parte dei consumatori sono diminuiti?

Io credo e sono convinto che la colpa non sia di nessuno, ma sia solo dell'andamento della stagione, che nessuna forza umana avrebbe potuto modificare, e dello stato di disagio che tutta l'economia mondiale attraversa.

Sono perfettamente d'accordo col camerata Pavoncelli che, in ogni caso, è grave colpa assistere passivamente allo sviluppo di una situazione critica, senza fare tutti gli sforzi possibili per alleviarla almeno, se proprio non dovesse essere possibile sanarla.

Ma è nei rimedi — che mi pare si chiedano di frequente al Governo — ché non posso completamente essere d'accordo col nostro camerata.

Chiarisco, quanto riguarda la questione dei raffinati di seconda lavorazione.

Potrei riportarmi alle dichiarazioni da me fatte alla Camera nella tornata del 3 maggio 1930. In detta occasione dimostrai, che, in media, nelle buone annate l'olio che si ricava dalla lavorazione delle sanse non supera i 350.000 quintali, dei quali solo un terzo, nei momenti di più favorevole lavorazione delle sanse fresche, può essere destinato alla raffinazione per la sua bassa acidità, e che, in ogni caso, il quantitativo di olio a bassa acidità che va in raffinazione, non supera che eccezionalmente i 100.000 quintali, dati gli impegni per la esportazione e la saponificazione, che raggiungono in media due terzi della produzione.

Da questi 100.000 quintali di olio a bassa acidità estratto dalle sanse non possono ricavarsi, in media, che 50-60,000 quintali di olio mangiabile.

Questi miei conteggi non possono comunque essere inficiati dalla eccezione della resa delle sanse importate dall'estero, e ciò, sia per il quantitativo trascurabile di questa importazione, sia perchè l'olio a bassa acidità è possibile ottenerlo solo dalla lavorazione delle sanse fresce, requisito che non può riscontrarsi nelle sanse importate, per l'ammassamento al quale queste sono inevitabilmente soggette. In effetti la importazione di sanse dall'estero si ha solo per completare gli ordinativi di esportazione nei casi in cui si verifica la insufficienza di produzione di sansa nazionale.

L'onorevole Pavoncelli si preoccupa — quindi — della concorrenza di questo esiguo quantitativo di raffinato di seconda lavorazione contro circa 2 milioni di quintali di olio di prima lavorazione che si producono in Italia. Non ho mai compreso e non saprò mai comprendere questa concorrenza, data la enorme differenza di quantitativo esistente tra i due tipi di olio, tenuto conto anche del divieto di miscele, e ancora della disposizione che non tarderà ad essere perfezionata con la compilazione del regolamento che deve disciplinare l'aggiunta del rivelante.

Mi sembra che a questo punto risulti sufficientemente chiarito quanto sia infondata la preoccupazione del mia camerata nei confronti del raffinato di seconda lavorazione che, d'altro canto, è olio di oliva riconosciuto commestibile dalla Direzione generale di sanità.

E' bene tenere presente che, malgrado ogni affermazione di forte crisi, alla stregua delle cifre, e lasciando da parte il tempo di grande benessere per tutti, gli olivicultori percepiscono oggi dei prezzi alquanto superiori a quelli dell'anteguerra, anche se non completamente rimunerativi.

In quanto alle tasse, è bene rilevare che esse rappresentan un sacrificio che grava su tutti — ricchi e poveri, agricoltori e industriali.

Che dovrebbero dire, invece, gli industriali di olio al solfuro, che hanno visto precipitare i prezzi degli olii a lire 145 e chiudersi quasi del tutto all'importazione del proprio prodotto i mercati americani?

In quanto all'olio raffinato di seconda lavorazione, che è sempre un derivato della agricoltura, non mi spiego perchè debba essere proprio un agricoltore a domandarne l'ostracismo.

Se l'olio raffinato di sansa non può rivaleggiare come merito con l'olio di oliva, sta di certo all'altezza con l'olio di seme. Ed allora quale influenza possono avere sui prezzi dell'olio di oliva i 60 mila quintali di olio raffinato in confronto del forte quantitativo di olio di seme che si produce e consuma nel Regno? Poichè i due milioni di quintali di olio di olive che si producono sono insufficienti al consumo, è logico che al *deficit* provvedano, in piccolissima misura, gli olii raffinati di sansa, che costituiscono in realtà un minor tributo dell'Italia all'estero per olii e per semi oleosi da importarsi.

ed un beneficio per gli olivicultori che vedono così apprezzata la materia prima sansa.

L'onorevole Ministro Acerbo, nella citata tornata del 3 maggio 1930, ebbe ad effermare che: «la produzione ed il commercio degli olii di sahsa non possono rappresentare un elemento sensibile di appesantimento del mercato oleario» e che «non bisogna dimenticare che la lavorazione della sansa, per produrre olii che in buona parte sono destinati alla saponificazione, in Italia ed all'Estero, rappresenta una completamento dell'economia olivicola nazionale, e perciò concorre a determinare la riduzione dei costi di produzione di questa importante coltura» e che quindi «il Ministero non può non vedere col massimo compiacimento la utilizzazione razionale di questi sottoprodotti di una industria tipicamente agricola come l'olivicoltura».

La Direzione generale di sanità del Regno consente la vendita di questi olii, così come consente la vendita degli olii di seme. Finchè essa lo consente debbono essere venduti, e non credo possano mettersene in dubbio le buone qualità alimentari.

Ricordo, dunque, che l'onorevole Ministro soggiunse ancora: io credo che l'abrogazione dell'articolo 72 porterebbe ad un duplice ordine di inconvenienti: «Si creerebbe una condizione di disfavore per gli olii, in confronto ad olii di seme che vengono, come l'onorevole Pavoncelli sa, prodotti, nella loro massima parte, anche con solvente e solo in piccola parte con pressini, e i quali sno ammessi alla commestibilità; ed inoltre non si eviterebbe che questi olii di sansa possano venire usati nel taglio con gli olii di olive di prima pressione, senza che chimicamente ne sia possibile l'identificazione.

«Invece io credo che si possa studiare l'opportunità di impedire la colorazione di questi olii di sansa e obbligare l'aggiunta di una sostanza rivelatrice, che ne permetta facilmente l'identificazione». Fin qui il Ministro.

Ed allora perchè la Commissione centrale per l'olivicoltura domanda che venga riesaminata la possibilità di proibire la vendita degli olii commenstibili di sansa?

E' vero che, in alcune zone, il prezzo delle sanse ha avuto in quest'annata oscillazioni fra le tre e cinque lire al quintale; ma è pur vero che ciò è dovuto, oltre che alla eccessiva lontananza dei frantoi dai centri dove sono ubicate le industria di olio al solfuro, e quindi alle forti spese di trasporto che nei confronti dei prezzi degli olii rendono quasi insfruttabili determinati quantitativi di materie prime, al fatto che detti stabilimenti hanno sfruttato le sanse per produrre solo olio ad alta acidità, e pertanto cedibile sul mercato al prezzo mite oscillante, a seconda i mesi, da lire 140 a lire 165 al quintale.

Nelle zone invece — esempio provincia di Bari — dove gli stabilimenti hanno prodotto olio anche a bassa acidità, il prezzo delle sanse — a quanto mi è stato dichiarato — oscilla tra le lire sette e nove a quintale. E ciò sia per il quantitativo di sansa destinato alla bassa acidità come per quello considerevole destinato alla produzione di olio per saponificio.

Ecco dimostrato come l'industria dell'olio al solfuro, per quanto fortemente travagliata — come innanzi ho detto — dalla quasi chiusura dei mercati esteri, e quindi dalla crisi internazionale e nazionale degli olii, derivante in gran parte dalla forte concorrenza degli olii spagnuoli e tunisini, non manca — come non ha mancato per lo passato — di offrire per l'acquisto della sansa un giusto prezzo.

A parte quidi ogni altra considerazione, io penso che, una volta regolamentata la vendita degli olii commestibili di sansa, e ciò nell'interesse degli industriali produttori e degli agricoltori venditori della materia prima, non rimane che stabilire degli accordi precisi fra le due classi economiche interessate; accordi che non posono certo derivare che dalla reciproca comprensione dell'importante problema.

Come ebbi ad affermare al congresso degli industriali del Mezzogiorno a Napoli, nel gennaio 1930, una delle cause che non fanno riconoscere rimuneratore dell'agricoltore il prezzo delle sanse, è da ricercarsi nel numero eccessivo di frantoi oggi ancora esistenti senza alcua attrezzatura tecnica, e lavoranti talvolta con sistemi che non esito a chiamare primordiali.

E quindi in gran parte all'origine che, secondo me, bisogna risalire per cercare le cause della discordanza fra gli agricoltori e gli industriali, per quanto iguarda le sanse e la situazione stessa dell'industria olearia in rapporto ai costi di produzione.

Non mi sembra difficile comprendere la insostenibilità della situazione attuale dei frantoi quando si tenga presente che, nella sola provincia di Bari, se ne contano circa 2 mila, dei quali non più di 350 meccanici e che, pertanto, ogni frantoio lavora in media meno di 200 quintali all'anno di olive.

Ma, d'altro canto, non ritengo sia giusto che le conseguenze di tale assurda situazione debbano ricadere sugli industriali, sottopostisi in questi ultimi anni a ben duri sacrifici per mantenere in vita i propri stabilimenti.

A parte, quindi, il tono di vittime dell'industria che si ha il piacere di attribuire spesso agli olivicoltori, è opportuno che si consideri sopratutto che agricoltura e industria — specie nel caso in esame — sono delle attività intimamente collegate, in quanto la prima appresta alla seconda la materia prima necessaria e benefica delle condizioni più vantaggiose o meno, alle quali i prodotti di quest'ultima possono essere collocati sui mercati di consumo.

Se trattasi, come ritengo di avere fin qui dimostrato, di attività completamente interdipendenti, a che valgono le affermazioni e le minacce di sottrarre ad una industria tanto benemerita la materia prima sansa per poterla meglio utilizzare?

Se gli esperimenti fatti nei laboratori hanno offerto risultati meritevoli di considerazione economica, perchè gli olivicoltori non si rendono iniziatori della industrializzazione di tali esperimenti?

L'onorevole Ministro Acerbo ha ben detto la sua chiara parola su questo importante problema, che ha giudicato con alto senso di equilibrio.

Gli industriali che lavorano la sansa vergine — sottoprodotto dell'agricoltura — confidano che gli onorevoli ministri non permetteranno che si danneggi un'industria benemerita che ha le basi nella stessa agricoltura.

Ai Ministeri competenti e alle Confederazioni interessate si potrebbe demandare lo studio e la risoluzione di una questione economica tanto dibattuta, affinchè tra olivicultori ed industriali del ramo si stabiliscano rapporti di sentita collaborazione.

Dott. FANCESCO BORRELLI
Deputato al Parlamento

Scuola di Agricoltura
di Caluso (Torino)

Col 1. corrente ottobre si sono riaperti i corsi dell'antica e ben nota Scuola di Agricoltura di Caluso (Torino) di cui è Direttore ed anima il Prof. Carlo Bernardini, e Presidente il Conte Avv. Carlo Toesca di Castellazzo.

La Scuola, in un corso triennale tende a dare un'istruzione agraria completa teorico-pratica.

I licenziati possono poi conseguire il titolo di Perito Agrario. Alla scuola è annesso un convitto con trattamento famigliare.

Per l'ammissione rivolgere domanda su carta da L. 3 alla Direzione corredata dei soliti documenti: certificato di nascita, di compimento scuole elementari o equipollente, attestato medico e di buona condotta.

Per migliori schiarimenti scrivere al Direttore a Caluso (Torino).

La frollatura della carne

La lagnanza è generale: la carne è dura e non si può mangiare.

Carne di bella apparenza, di color vivo, franco e sano, di aspetto attraente, quando cotta è dura, coriacea, immangiabile e solo chi è provvisto di una buona dentatura, riesce a trangugiare qualche boccone, non senza imprecare contro il macellaio che gli ha venduto del toro o del bufalo in luogo di bue perugino.

Il più sovente però la colpa non è della carne, ma della mancanza di frollatura, operazione che dovrebbe sempre compiersi nei frigoriferi convenientemente attrezzati, in condizioni cioè di ambiente, di temperatura, di umidità e di areazone le più adatte per conferire al genere quel carattere di buona commestibilità che lo rendono un cibo appetitoso, pregiato, nutriente.

L'esperienza insegna che la temperatura più favorevole per la conservazione della carne fresca è di circa zero gradi, in ambiente non troppo asciutto per non produrre un essiccamento eccessivo, nè soverchiamente umida per non favorire lo sviluppo di germi e di muffe. Da escludere quindi la conservazione a mezzo del ghiaccio comune.

E' invero, oggi che la industria nazionale ci offre, con poca spesa, macchine automatiche frigorifere perfette, a funzionamento elettrico, senza acqua, con autocompensatori, il voler insistere con i comuni armadi-ghiacciaie è un vero errore.

Le condizioni idrometriche dell'ambiente sono però di molta importanza e perciò al termometro dovrebbe sempre accoppiarsi un buon igrometro.

Ma la carne, appena macellata, non può subito ambientarsi a zero gradi senza subire radicali modificazioni nella sua delicata struttura, specialmente quando si tratta di giovani manzi e vitelli a fibra fine, meno resistente della carne di bovini adulti al brusco salto di una trentina di gradi.

E' perciò necessario farla soggiornare per una ventina di ore, in un locale di prerefrigerazione a 6. 8. distribuendola 200 chilogr. per ogni mq. di spazio disponibile. In questo ambiente la temperatura naturale della carne, di circa 28 C. ha modo di ridursi, lentamente, a 15 e rassodarsi senza soverchia perdita di peso; solo allora potrà essere posta nel locale di refrigerazione a 2, 4. C. dove dovrà rimanere per circa 36 ore, fino cioè a completa maturazione.

Se le operazioni sono ben condotte, se il raffreddamento è seguito con giusto criterio, tenendo conto del diverso sistema di raffreddamento (cioè se ottenuto con refrigerante a espansione diretta ovvero con canali d'aria) se la temperatura e il grado igrometrico sono convenientemente controllati, la diminuzione di peso è appena sensibile e non supera l'uno per cento. Salti di molto superiori si registrano, con evidente danno dei macellai, quando non vengano esattamente seguiti i procedimenti dianzi accennati.

Moran e Smith, specialisti in materia, nel loro lavoro sul « *The conditioning or ripenig of Meat* », dimostrano con dati di fatto desunti da numerose esperienze, che il problema della maturazione della carne è di capitale importanza per il consumatore e si rende indispensabile quando si voglia ottenere, con la tenerezza, un sapore migliore, in specie per le carni di qualità inferiore.

Malauguratamente però la questione ha il suo lato economico poichè, oltre veder immobilizzato il proprio capitale per tre o quattro giorni, l'affitto di un *box* da parte dei piccoli macellai, costa fior di quattrini. A Roma, nei locali del Mattatoio, dove la temperatura è mantenuta da zero gradi a 6, 8, a seconda che si tratta di box situati al piano terreno, primo o secondo piano, si paga un affitto di 20 lire al giorno.

Per questa ragione molti affermano che la carne sottoposta alla frollatura diventa un articolo di lusso. Ma un trattamento che migliora la carne in modo indiscutibile ed apprezzabile, dovrebbe pur giustificare la lieva spesa.

Il vigente Regolamento sulla Vigilanza sanitaria della carne mentre all'art. 4 fa obbligo ai Macelli dei Capiluogo di Provincia, di possedere un annesso frigorifero, lascia poi la facoltà degli esercenti macellai, di servirsene. Solamente alcuni Comuni, facendosi forti delle disposizioni della Legge Comunale e Provinciale, hanno imposto l'uso delle celle, proscrivendo l'impiego diretto del ghiaccio.

Nei Mattatoio di Roma, molti piccoli macellai, i quali non possono sostenere la spesa di affitto di un box, ritirano il quarto o la mezzena la sera dello stesso giorno in cui vennero macellati, dalla sala di vendita in cui la carne è stata trasportata, ancor calda, alle 13 del venerdì, sala ristretta e non troppo adatta allo scopo, perchè i quarti vi rimangono ammassati, ancora caldi, alle uncimaie provocando, in ispecie nella attuale stagione, un processo di riscaldamento non troppo indicato. Questa carne, venduta nel giorno successivo, non può essere, evidentemente, tenera.

Visto che tutto si riduce a una questione economica, in difetto di precise disposizioni di legge, tanto varrebbe, nell'esclusivo interesse del pubblico, cioè nell'interesse igienico dei cittadini, provocare una aggiunta al Regolamento 20 dicembre 1928 nel senso di rendere per tutti obbligatorio, ma gratuito, l'uso dei frigoriferi in quei mattatoi che ne sono provvisti. Trattandosi di interesse della collettività, poco male se la spesa di esercizio dei locali refrigerati dovrà andare a carico della finanza del Comune, che avrà sempre modo di rivalersi col cespite non indifferente della tassa di macellazione.

CARLO GERBINO

Prepararsi alle semine del grano

Indipendentemente dalla considerazione che in molte zone meridionali il grano deve essere considerato come coltivazione insostituibile, perchè, dato l'andamento delle stagioni e molte circostanze ambientali, non si saprebbe quale altra pianta sostituirgli vantaggiosamente nella grande coltura; sta sempre il fatto che nelle condizioni attuali del mercato, il grano rappresenta il raccolto principale più remunerativo, capace di pagare adeguatamente le spese e di fare chiudere con un certo margine di utile i bilanci delle aziende.

Chi pertanto si prepara alla coltura del grano deve proporsi lo scopo di ottenere il massimo prodotto raggiungibile, e non rassegnarsi a coltivarlo tanto per tenere in qualche modo occupato il terreno. Per questa ragione deve predisporre ogni cosa in guisa che il cereale si trovi nelle migliori condizioni sino dall'inizio della vegetazione, cosicchè in nessun momento del suo sviluppo possa soffrire.

Molto si dovrebbe dire a questo riguardo. Riassumiamo in poche parole le cose più importanti.

Da non dimenticare che il grano non si trova mai allo stato selvatico, e che essendosi ingentilito assai, specialmente nelle razze elette, con le colture millenarie, ha ora molte esigenze, non inferiori a quelle delle così dette piante industriali. Vuol perciò terreni profondamente lavorati e sminuzzati per approfondire le radici a piacimento. Se il terreno è sodo o smosso appena alla superficie, il grano sarà costretto a sviluppare il suo apparato radicale superficialmente col pericolo di seccare o di intristire al primo accenno della stagione arida estiva.

La semente vuole essere dotata di altissimo potere germinativo, e vuole essere immune da ogni germe di malattie infettive. Deve essere inoltre scelta con ogni cura tra le razze elette, che già hanno dimostrato di riuscire bene in quel determinato luogo, per ottenere raccolti sempre più abbondanti. Tra le razze elette si preferiscano le precoci, come quelle che, portando presto a maturazione le spighe, le sottraggono ai pericoli della ruggine e della stretta.

La semina più consigliabile è sempre quella a file semplici od abbinate. Per essa si risparmia semente, si ottiene una nascita più regolare e si possono, a tempo debito, eseguire le zappature, la rincalzatura, l'estirpazione delle erbe infestanti.

E' pure necessario sistemare tutto il terreno in maniera da assicurare un perfetto sgrondo delle acque, per evitarne il ristagno tanto dannoso ai seminati di grano.

Infine bisogna non dimenticare che al grano, per crescere e frutticare, occorre, come a qualunque altra pianta, una nutrizione adeguata, completa; e che questa nutrizione deve essere tanto più abbondante quanto maggiore è il raccolto che si vuole ottenere.

Ora se spesso gli agricoltori peccano contro le norme riguardanti la coltivazione, più spesso ancora peccano gravemente contro il precetto delle concimazioni. Basta guardare la statistica dei consumi dei concimi per convincensi dei gravi pericoli cui va incontro chi crede di risparmiare non concimando. Per consolidare permanentemente i successi della Battaglia del grano, per aumentarli, per *non impoverire* il terreno, le concimazioni chimiche debbono essere fortemente riprese.

Il grano abbisogna di tutti gli elementi della fertilità: fosforo, azoto, potassa, calce. Ebbene, se troviamo terreni ben provvisti delle ultime due sostanze (nel quale caso può ritenersi superfluo somministrale), quasi mai troviamo terre sufficientemente ricche dei due primi. Fosforo ed azoto pertanto formeranno la prima preoccupazione di chi vuole coltivare intensamente il grano.

Se per i paesi meridionali molte volte non saranno convenienti le altissime dosi usate in altre parti d'Italia per ottenere i 40-50 e più quintali di grano per ettaro; è indubitato però che per innalzare di parecchi quintali le basse medie attuali, non sia possibile discendere sotto certi limiti. Spargere prima delle semine da 4-5 quintali di perfosfato, e da 1 ad 1,5 di solfato ammonico per ettaro, è il minimo che razionalmente si possa domandare. Nell'annata passata molti credettero di far a meno dei perfosfati, usando solo concimi azotati; e dovettero accorgersi al raccolto d'avere fatto una speculazione sbagliata. Speriamo che non ripetano l'errore commesso, pagato ben caro.

Prima di chiudere questa breve nota, vogliamo rammentare agli agricoltori che possono provvedere ad una buona concimazione, servendosi del nuovo, ottimo concime, chiamato *fosfato biammonico*. Con un quintale od un quintale e mezzo di questo concime concentratissimo portano su un ettaro di terreno tanta anidride fosforica e tanto azoto quanto ne darebbero con 3-4,5 quintali di perfosfato e con 1-1,5 quintali di solfato ammonico, risparmiando enormemente su le spese di trasporto. E' un concime ideale, che ha destato l'entusiasmo in tutti coloro che da anni lo usano nelle proprie terre. Non aggiungiamo altro.

Importa che il grano sia bene coltivato e bene concimato: solo così potremo liberare il nostro Paese dall'onere delle importazioni della materia prima che deve sfamare la nostra popolazione.

BEPI.

CURIAMO LE PIANTE!

Consigli generali per ottobre

NEL CAMPO. — Nella scorsa campagna, prodiga di pioggé, hanno recato danni assai sensibili al frumento le malattie crittogamiche, come la *Golpe bianca*, il *Carbone*, la *Ruggine*, le *Carie*, i cui germi i cui germi imprimono il seme e minacciano fin d'ora le piantine nasciture.

Bisogna eseguire con maggior diligenza del consueto i trattamenti di disinfezione, dei quali due si contestano il favore degli agricoltori, cioè i trattamenti liquidi a base di soluzioni di sali di rame o di formolo ed i trattamenti secchi con polveri cupiche o mercuriche.

Entrambi i metodi sono efficaci, ma ciascuno presenta vantaggi ed inconvenienti diversi, per cui converrà scegliere l'uno o l'altro, secondo l'opportunità. Il trattamento anticrittogamico ideale è quello che distrugge tutte le spore dei parassiti, rispetta la facoltà germinetive dei semi, ed è di applicazione facile, rapida, economica, qualità però non sempre concomitanti.

Il valore anticrittoganico delle suddette sostanze è indiscusso, ma l'influenza sulla facoltà germinativa può essere diversa per i due metodi, secondo le condizioni di maturità e di trebbiatura del seme. Nel caso, per esempio, di grano non ben maturato, oppure nelle annate siccitose, in cui il chicco più fragile subisce inevitabili fissurazioni dei tegumenti nella trebbiatura, durante la disinfezione con trattamenti liquidi avviene assorbimento più rapido o infiltrazione delle soluzioni nell'interno del chicco e distruzione quindi dell'embrione.

Per evitare in parte questo inconveniente occorre, prima del trattamento, immergere i chicchi in acqua pura, il che determina rigonfiamento dei tessuti superficiali ed otturazione delle piccole soluzioni di continuità esistenti.

Il metodo delle concia umida, sebbene di più lunga applicazione, offre però il vantaggio non trascurabile di permettere l'eleminazione dei semi stremenziti o cariati, che in annate di molta infezione, vengono a galla in gran numero.

La concia a secco non determina diminuzione nel grado di germinabilità del frumento, qualunque siano le sue condizioni, senza parlare della maggior facilità e rapidità di esecuzione, per cui è da prescegliersi senz'altro nelle annate in cui i chicchi non sono ben maturati od a tegumenti fragili.

Il recipiente ove si deve rimescolare il grano alla polvere anticrittogamica dev'essere ermeticamente chiuso, per evitare ogni piccola fuoruscita di essa, che, inspirata, determinerebbe irritazione delle numerose. Apparecchi rotativi per questo scopo, se ne trovano anche in commercio, ma si può usare assai bene anche d'una vecchia botte montata obliguamente sur un asse. Il cloruro cuprico al solfo col talco, oppure il carbonato di rame (gr 200 per q.le di seme), l'acetato di rame (gr. 200 per q.le), la polvere Caffaro (gr. 250 per q.le); sono tutti anticrittogamici che si possono usare, prolungando senza timore il tempo d'azione sul seme, chè, quanto più la polvere entra nel solco ventrale e fra il ciuffo terminale di peli delle cariossidi, tanto più efficace riuscirà il trattamento.

Per la concia umida il solfato di rame si usa in dose di Kg. 1 per ettolitro d'acqua e l'immersione dev'essere della durata di 10 minuti, durante i quali si agita con un bastone il seme contenuto in un cestello, togliendo tutti i chicci che vengono a galla. Sgonciolato bene il seme si immerge rapidamente

in un'altra botte con latte di calce (Kg. 10 per ettolitro), quindi si distende sur una superficie, previamente disinfettata, in istrati sottili.

Se si usa formolo, la dose è di 1/4 di litro per ettolitro d'acqua, con un'immersione di 15 minuti.

Qualunque sia il metodo che l'agricoltore sceglie per la disinfezione del grano, ricordi di eseguire sempre anche la disinfezione dei sacchi, in cui introdurrà, per il trasporto, il seme trattato. Dimenticare questo particolare vuol dire quasi sempre annullare l'azione del trattamento. La suddetta soluzione di formolo o quella di solfato di rame servono anche per l'immersione dei sacchi destinati a contenere il grano disinfettato.

Contro le larve ipogee dannose alla vegetazione erbacea si bagnino le zolle con soluzione di solfocarborato al 5-10 %.

Per eliminare i danni arrecati dai topi campagnoli, si può interrare a poca profondità, dell'orzo o del frumento frantumato ed impastato con fosfuro di zinco (Kg. 2 per Kg. 100 di seme) oppure con fluosilicato di bario.

NEL FRUTTETO. — Si ricerchino i nidi dei *bruchi pelosi*, oltre che sulle piante da frutto, anche su essenze spontanee e selvati che, sulle siepi, e si distruggano unitamente ai frutti guasti, mummificati, ai rami *ticchiolati* o *gommosi* o minati da insetti *scilofagi*.

NEL VIGNETO. — Ricordiamo l'applicazione ai ceppi di cartoni ondulati o di stracci per la cattura artificiale delle larve di *tignole*, qualora non si fosse ancora eseguita. Per i casi di *antracnosi*, in più luoghi quest'anno verificatisi, è necessario pennellare i ceppi con soluzione satura di solfato di ferro, trattamento questo vantaggioso anche per la clorosi così comune ovunque. I sarmenti perforati o in qualunque modo deteriorati, poichè rappresentano focolai sicuri di futuri malanni, debbono essere al più presto bruciati.

NEL GIARDINO E NELLA SERRA. — Alle piante soggette all'azione erosiva di limacce e di bruchi, devonsi fare polverizzazioni di calce o di tabacco nelle prime ore mattutine o dopo il tramonto.

La disinfezione delle serre e delle aranciere è indispensabile per mantenere immuni le piante dai molti parassiti che vi si riparano (apiodi, tripidi, aracmidi, acar ecc).

Tale disinfezione si può fare, prima di introdurvi le piante, medante soluzione di formalina al 3 %, tenendo l'ambiente chiuso per almeno due giorni.

Dott. V. BONGINI

IN BIBLIOTECA

STRADELLI A. — *La conservazione ed i trasporti frigoriferi delle frutta e degli ortaggi*. 1933, in-16, di VIII-116 pag., con 16 fig. e 12 tav. a colori, L. 12 (Ulrico Hoepli, Editore, Milano).

La conservazione frigorifera delle frutta e degli ortaggi è cosa ben diversa da quella di altre sostanze alimentari deperipli, quali le carni, i pesci, i latticini, ecc. In molti trattati e pubblicazioni le norme per la refrigerazione delle derrate si trovano riassunte in tabelle, nelle quali ad ogni specie e varietà di prodotti è fatta corrispondere una determinata temperatura ed un determinato grado igrometrico per i relativi magazzini frigoriferi. Nulla di più errato!

Chi si dedica alla conservazione delle frutta e degli ortaggi può rendersi conto delle esigenze di tale conservazione, solo attraverso un'esatta *conoscenza della vita di quei prodotti*.

E' questo che l'Ing. STRADELLI (*del politecnico di Bologna*) ci mostra nel suo recentissimo libro. Egli sbarazza il campo dall'empirismo sino ad oggi regnante; e traccia la buona via da seguire, in forma piana, a tutti accessibile, pur tuttavia rigorosamente scientifica.

Non ostante la piccola mole dell'opera, tutti gli argomenti attinenti alla conservazione ed ai trasporti delle derrate vi sono ampiamente trattati: questioni di grande attualità, quali i trasporti frigoriferi, l'impiego del ghiaccio secco, ecc., vi sono esaurientemente discusse.

L'agricoltore, il frutticoltore, l'esportatore fanno l'interesse proprio consumando questo libro finora unico nel suo genere in Italia, e seguendone i preziosi insegnamenti.

I nuovi provvedimenti per la viticoltura

E' in corso di pubblicazione il R. Decreto che dà attuazione ai provvedimenti, approvati dal Consiglio dei Ministri nell'ultima sessione, su proposta del Ministro dell'Agricoltura, per la difesa economica della viticoltura, del quale abbiamo già dato qualche sommario cenno nell'ultimo fascicolo.

Trattasi di misure vivamente attese dai produttori vitivinicoli.

Per agevolare nel miglior modo possibile, le funzioni integrative della produzione vitivinicola, il decreto concede ai consorzi provinciali per la viticoltura, istituiti in base alla legge 18 giugno 1931 n. 987 per la difesa delle piante coltivate e dei prodotti agrari da cause nemiche, la facoltà di creare con opportune cautele enopoli consorziali per la raccolta dei vini, la unificazione dei tipi caratteristici delle singole zone di produzione e la lavorazione delle uve per conto dei produttori.

Per la costruzione degli enopoli, da parte dei consorzi provinciali per la viticoltura e dei dipendenti magazzini consorziali, è ammessa la dichiarazione di pubblica utilità ai sensi della legge 29 dicembre 1930 n. 1737 per le cantine sociali ed è prevista la concessione delle anticipazioni sui prodotti con le stesse modalità che la legge 30 maggio 1932 n. 720 stabilisce per le anticipazioni sul grano custodito nel sylos e magazzini generali.

Le stesse norme e facilitazioni si applicano ai magazzini per la raccolta e la conservazione delle uve per la raccolta e la conservazione delle uve da tavola che siano istituiti dai consorzi provinciali per la viticultura.

Il decreto contiene altresì una serie di misure che, oltre a tutelare la nostra viticoltura e gli interesse agricoli in genere, mirano anche ad una rigorosa garanzia del consumatore.

Notevole, tra esse, l'elevamento del limite minimo di gradazione alcoolica richiesto per l'ammissione del vino al commercio, che viene portato da 8 a 9 gradi per i vini bianchi e da 9 a 10 gradi per i vini rossi. Questa disposizione — che non esclude l'uso dei vini di minore gradazione e dei vinelli da vinacce per uso domestico, per il taglio di vini più generosi e per la confezione dell'aceto — risponde sia alle normali esigenze del consumo, sia alla necessità di meglio valorizzare la nostra produzione enologica e di sconsigliare la coltivazione della vite in zone inadatte ad una produzione qualificata. Concorre a conseguire tale fine anche il divieto di porre in vendita qualsiasi tipo di vinello, fatta eccezione per quelli destinati alla distillazione od alla fabbricazione dell'aceto.

Resta altresì vietato il commercio, per uso commestibile, di qualsiasi aceto che non sia prodotto da fermentazione di vino o vinello, consentendosi la vendita di aceto ottenuto con alcool etilico unicamente per la conservazione dei prodotti agricoli.

Particolari disposizioni sono intese ad interdire: l'aumento della gradazione alcoolica dei vini con aggiunta o concentrazione di mosti, la mescolanza di aceti di spirito con aceti di vino e la loro colorazione artificiale.

Nuova dettagliata disciplina viene stabilita per la produzione e lo smercio degli sciroppi, succhi, conserve, marmellate, gelatine, riservandone il nome soltanto ai prodotti ottenuti dai frutti o da altre parti di pianta e col sancito divieto di uso delle essenze-estratti... chimici.

Le nuove disposizioni, che entreranno in vigore il 1. novembre prossimo, integrano efficacemente quelle di cui al Regio Decreto Legge 15 ottobre 1925, n. 2033 per la repressione delle frodi nei prodotti agricoli, e non mancheranno di far sentire il loro benefico effetto sulla produzione vitivinicola.

ECHI DI CRONACA AGRARIA

NUOVA ONORIFICENZA AL COMM. ALBY. — Con motu proprio sovrano, è stata conferita la Croce Mauriziana all'Avv. Comm. Ottavio Alby, Segretario particolare di S. E. Marescalchi, Sottosegretario all'Agricoltura e Foreste, il quale da anni lo ha molto caro per le sue eminenti qualità di laboriosità, di cultura e di devozione. All'illustre funzionario ed amico giungano pure le cordiali felicitazioni della *Rivista Agricola*.

AVARIE AI TRASPORTI FERROVIARI. — L'Unione Italiana vini richiama l'attenzione dei Soci perchè evitino di transare per i trasporti anormali. Procedano ad accertamento peritale servendosi del perito che l'Unione Italiana Vini mette a loro disposizione. In caso di rottura di fiaschi, la percentuale di rottura stessa richiesta dalle Ferrovie non è applicabile in caso di colpa del vettore, come da sentenze in merito. Si chieda sempre un indennizzo per danno ai fiaschi non rotti ma sporchi, per il vino disperso, ed in caso che leferrovie non volessero accettare, si chieda l'intervento dell'Unione Italiana Vini e del suo perito. Col primo aprile del corrente anno i trasporti di vini sono stati aumentati di tariffa; sarà quindi molto utile inviare all'unione Italiani Vini tutti i bollettini di svicolo per la revisione delle asse di porto.

GLI ESPERIMENTI DI COMPARTECIPAZIONE NELLE AZIENDE AGRICOLE. — Il Ministero delle Corporazioni ha recentemente mpartito disposizioni ai Prefetti del Regno, nella loro qualità di Presidenti dei Consigli provinciali dell'Economia corporativa, per un esame inteso ad accertare la possibilità d'iniziare esperimenti di compartecipazione collettiva in conduzione di aziende agricole. In proposito il Segretario del Partito ha disposto che i segretari federali, ogni qualvolta le condizioni di ambiente lo rendano possibile, assecondino con ogni mezzo a loro disposizione l'effettuazione degli esperimenti stessi. L'on. Starace, allo scopo di raggiungere una giusta perequazione del canoni degli affitti agrari in rapporto ai prezzi dei prodotti, ha raccomandato inoltre ai segretari federali di promuovere accordi diretti fra le parti interessate a mezzo delle organizzazioni sindacali dell'agricoltura. Ha ricordato però in proposito che non si dovrà ricorrere alla costituzione di Commissioni che possano avere, comunque, l'apparenza di organi giurisdizionali.

LA MOSTRA DELLA DALIA E DEL CRISANTEMO. — La Società Orticola di Lombardia, nel periodo dal 15 ottobre al 10 novembre p. v., terrà la quarta Mostra internazionale della dalia e della quarta Esposizione Internazionale del crisantemo. Le Mostre, cui già sin d'ora si annunciano numerose ed interessantissime iscrizioni, avranno luogo in Milano nel Palazzo delle esposizioni permanenti. Per le iscrizioni e per ogni schiarimento, occorre rivolgersi alla Società patrocinatrice, in via Verri, n.7.

L'INDENNITA' DI LICENZIAMENTO NON FA PARTE DEL SALARIATO. — E' stato chiesto al Ministero delle Corporazioni se, ai sensi dell'art. 13 del vigente Regolamento Infortuni, siano da ritenersi facenti parte del salario anche le somme corrisposte a titolo di indennità di licenziamento, agli operai licenziati. Il ministero, a quanto informa «La Corrispondenza», ha espresso il parere che non possano considerarsi facenti parte del salario le somme che l'operaio licenziato abbia percepito o abbia diritto a percepire a titolo di indennità di licenziamento. Il salario, inteso in senso lato, comprensivo cioè dei premi, delle gratificazioni e delle indennità, rappreseta il corrispettivo del lavoro dell'operaio nel momento in cui avviene la prestazione, mentre la indennità di licenziamento presuppone la cessazione del rapporto di lavoro, ed è dovuta solo ed in quanto il rapporto stesso sia stato sciolto. Essa non può quindi costituire parte della retribuzione, la quale viene corrisposta durante lo svolgimento del rapporto di lavoro, in permanenza di questo.

CORSO PER CONDUTTORI DI MACCHINE A ROMA. Il giorno 15 settembre si è iniziato il terzo Corso per conduttori di macchine agricole del corrente anno. L'insegnamento è gratuito. Gli allievi pagano soltanto la tassa di lire 20 per consumo di attrezzi. A coloro che provengono da lontano la Scuola fornisce gratuitamente l'alloggio. Tutti gli allievi possono poi partecipare alla mensa dietro pagamento della retta di vitto di L. 5,50 giornaliere. Gli agricoltori e gli operai agricoli di età superiore ai 17 anni, che desiderano frequentare il Corso, debbono affrettarsi a farne domanda alla Direzione della Scuola di Meccanica Agraria di Roma (Capannelle) corredandola dei certificati di nascita e di buona condotta, in carta semplice. Allo scopo di estendere la capacità professionale degli allievi, contemporaneamente al corso ordinario, viene anche tenuto un *Corso speciale per autisti.*

DIRETTA VENDITA DEL VINO LICENZA COMMERCIALE. — L'on. Ministero dell'Interno, ha inviato in questi giorni alle RR. Prefetture del Regno la seguente circolare:

«Sono state mosse doglianze a questo Ministero perchè in alcuni comuni viene fatto obbligo ai proprietari o fiettavoli autorizzati a vendere il vino dei propri fondi, in base all'articolo 206 del regolamento di p. s., di ottemperare alle disposizioni del Regio decreto legge 16 dicembre 1926 n. 2174 sulla disciplina del commercio di vendita al pubblico. Questo Ministero, esaminata attentamente la questione, anche d'intesa con quello delle Corporazioni, ha dovuto riconoscere che tali doglianze sono pienamente fondate. Ed, invero, in virtù dell'articolo 205 del regolamento di p. s. sono esenti dall'obbligo della licenza di polizia i proprietari o fittavoli che vendano il vino ricavato dai propri fondi alle condizioni previste dall'articolo stesso e cioè:

a) si deve trattare esclusivamente dei vini prodotti dai propri fondi;

b) la vendita al minuto deve esere temporanea, e , cioè, sino ad esaurimento del quantitativo denunciato;

c) la vendita deve effettuarsi in locali dell'abitazione del produttore o annessi ai suoi fondi o nel termine fissato preventivamente dall'autorità di P. S.

Ora, queste stesse limitazioni, come escludono il carattere di esercenti pubblici nei predetti produttori, impediscono altresì che essi possano considerarsi commercianti; ai fini della applicazione del citato R. D. L. 16 dicembre 1926 n. 2174.

ACCORDI ITALO-SVIZZERI RELATIVI AI FORMAGGI ED AI BOVINI. — Con RR. Decreti-Legge pubblicati nella «Gazzetta Ufficiale» è stata data piena ed intera esecuzione agli accordi italo-svizzeri stipulati per mezzo di scambio di note il 13 gennaio e il 22 giugno c. a. In forza di tali accordi l'Italia rinuncia al consolidamento del dazio di franchi svizzeri 20 figurante nella posizione 99, *b)* della tariffa doganale svizzera (formaggi a pasta dura: altri) stabilito dall'annesso al trattato di commercio italo-svizzero del 27 gennaio 1923; in cambio le specialità italiane seguenti: Caciocavallo, Provolone, Pecorino, Fontina, Montasio, Asiago, Bitto e Brà, sono assoggettate alla posizione 99 *a)* della tariffa svizzera al dazio di franchi svizzeri 8 per quintale. D'altra parte la Svizzera rinuncia ai diritti convenzionali stabiliti nel trattato di commercio italo-svizzero del 27 gennaio 1923 per le posizioni 6, 7, 8 della tariffa italiana relative rispettivamente alle vacche, ai giovenchi, giovenche e torelli, e ai vitelli; tuttavia i dazi previsti nel trattato precedenemente indicao per le posizioni 6 e 7, saranno manenuti per l'importazione di vacche, torelli e giovenche della razza Schwyz, Simmentsal e Friburgo purchè si tratti di animali destinati alla riproduzione e di diretta provenienza dei paesi di origine.

GRAN SUCCESSO DEI VENDEMMIALI. — Al Comitato centrale ordinatore della terza Festa dell'uva, che nulla ha trascurato affinchè ovunque la manifestazione vendemmiale (che va intesa nel suo duplice carattere, simbolico, di sano ritorno alle tradizioni agresti, e pratico, di propaganda per un sempre maggior consumo dell'uva) riuscisse nel modo migliore sono pervenute particolareggiate relazioni sullo svolgimento avuto dalla Festa in tutti i centri. Può rilevarsi, dalle relazioni stesse, che gli sforzi degli organizzatori sono stati compensati dal concorso totalitario delle popolazioni, da una grande richiesta d'uva e da una serie di feste popolari svoltesi fra schietto entusiasmo; in una parola, da un successo incontestabilmente superiore a quello dei due anni precedenti.

Non è mancato nella maggior parte delle provincie, un festoso spettacolo folkoristico, con cortei di carri e costumi, cui hanno partecipato giocondamente le popolazioni.

FRA RIVISTE E GIORNALI

COMBATTERE LE MUFFE IN CANTINA. — Le muffe che invadono talvolta le cantine umide, depositandosi sui muri, sui recipienti vinari, nelle botti stesse, nelle pompe, nelle condutture, rappresentano un grave pericolo per il vino, cui comunicano lo sgradevole odore particolare che lo renderebbe imbevibile.

Bisogna, perciò, depurarne le cantine con la massima cura. L'eliminazione dei muri di questi microscopici funghi si fa con un'accurata imbiancatura con calce (100 parti) e cloruro di calcio (15-20 parti), oppure con calce (100 parti) e solfato di rame (da 5 a 20 parti). Il cloruro di calcio va sciolto nel latte di calce, mentre il solfato di rame va sciolto a parte e poi mescolato al latte di calce. Ripetere l'applicazione nel caso di vegetazione molto estesa ed invetrata di muffe. Per l'eliminazione dai recipienti vinari occorre un lavaggio con acqua bollente contenente 50 gr. di cloruro di calcio per ettolitro. Lo stesso lavaggio a freddo serve per le pompe ed i tubi di circolazione del vino. Si risciacqua dopo ripetutamente, con acqua fresca sino a sparizione dell'odore di cloro.

(Il Commercio Vinicolo)

UNA PIANTA RUSTICA DI BELL'EFFETTO. — E' il *Solanum jasminoides*, una graziosa pianta rampicante, molto vigorosa che può trovare posto anche nei *cortili* dei nostri contadini. I suoi fiori abbondanti in estate-autunno, di colore bianco oppure celesti a seconda della varietà, esalano un profumo delicato. Si adatta ovunque, e può benissimo essere coltivata a ridosso delle nostre case di campagna. La moltiplicazione è facilissima perchè si fa per *talea;* si presta molto bene anche nella coltivazione in vaso. E' una pianta molto adatta per decorare verande, poggioli, per coprire inferriate o parti di casa. La vorremmo vedere più diffusa in tutte le case dei contadini.

(Gazzetta del contadino).

FRUTTA PER L'INVERNO. — Abbondanza di frutti quest'anno dei quali, purtroppo, in molte località non si sa cosa fare: le porte degli sbocchi all'estero si sono molto ristrette, mentre gli impianti di frutteti industriali aumentano. Il bestiame potrà godere gli scarti, ma il buono dovrà utilizzarlo in parte l'agricoltore, se la donna della sua casa sarà volenterosa e previdente. Marmellate, conserve, sciroppi e anche gelatine, per chi sa fare anche queste ultime, dovrebbero essre consumate d'inverno giornalmente nelle famiglie che vivono sulla terra o dei proventi della terra. La stampa agricola reca in questi giorni ricette e ricette, appunto per invogliare. Mi par di sentire le massaie insorgere contro l'alto prezzo dello zucchero, che occorre, e spesso in quantità, per le conservazioni su mentovate. Tant'è, e non v'è nulla da farci, a meno che gli zuccherieri, dati gli stcks esistenti, non venissero, in quanto è possibile, in soccorso della frutticoltura. Non resta, quindi, che spronare le massaie a compiere il sacrifizio finanziario dell'acquisto dello zucchero; e ciò faranno volentieri, pensando che durante l'inverno, marmellate, conserve, gelatine e sciroppi saranno « una mano santa » per i propri figliuoli.

(Il Coltivatore)

UN TIPO DI MISCELA PER L'ALIMENTAZIONE DEI SUINI. — Le miscele alimetari destinate ai suini, dovendo soddisfare alle diverse esigenze di questi animali nei loro diversi periodi di vita, devono necessariamente variare a seconda della loro età e destinazione economica. Una delle conoscenze più recenti in materia di alimentazione dei suini è l'uso della farina di erba medica, già adottata con grande successo dagli americani e dagli inglesi. La farina di medica è particolarmente efficace per l'alto tenore di proteine, e perchè contiene la clorofilla, sostanza che ha sull'organismo una particolare azione catalizzatrice e stimolatrice insieme. Catalizzatrice, perchè vuolsi che in sua presenza molti elementi proteici siano digeriti. Stimolatrice perchè è accertato che eccita la segrezione di molte ghiandole. Nel campo delle vacche lattifere ad esempio, pare che sia dovuto alla clorofilla l'enorme aumento in latte che si ha quando si somministra la erba verde.

(Villaggi e Campi)

CONSERVAZIONE E UTILIZZAZIONE DELLE BARBABIETOLE DA FORAGGIO. — Allorquando ci si accorge che le bietole non aumentano più di volume e la temperatura per diversi giorni non supera i dieci gradi, ciò che può capitare alla fine di settembre, si può con sicurezza iniziare la raccolta. Il prodotto si pulisce dalla terra, si scolletta, cioè si taglia la porzione dalla quale fuoriescono le foglie, e si asporta pure l'estremità opposta della radice. Per apprezzare tutto il beneficio che la coltura delle barbabietole da foraggio può portare in un'azienda, fornita in specie di vaccine da latte, occorre un abbondante raccolto ma anche di saperlo ben conservare durante i lunghi mesi invernali. Come tutti i prodotti che contengono molta acqua, anche questo facilmente va soggetto a muffe o fermentazioni dannose. Diversi sono gli esempi di conservazione, fra essi, nè indicheremo due molto semplici ed alla portata di tutte lel tasche. Disponendo di una asciutta, ben riparata dagli sbalzi di temperatura e dalla luce, si può approfittarne per stratificarvi il raccolto che deve essere riposto completamente sano ed asciutto.

(Corriere Agric. Comm.) —

L'EPOCA DELLA RACCOLTA DELLE MELE. — I segni della maturazione delle mele sono i seguenti: *a)* cambiamento nel colore fondamentale verdognolo del frutto che diventa gradualmente gialo-verdastro ed infine nettamente gialastro *b)* aumento di vivacità della tinta; *c)* progressivo intenerimento della polpa; *d)* comparsa di sughero nelle immediate vicinanze delle lenticelle; *e)* facilità del frutto a distaccarsi dal ramo; *f)* annerimento dei semi; *g)* cambiamento della composizione chimica della polpa nei riguardi dell'acidità che diminuisce, degli zuccheri che aumentano e sostituiscono l'amido di riserva, col procedere della maturazione, e delle sostanze pectiche, la cui solubilizzazione ad opera dei succhi vegetali (pectolisi) è causa del particolare aspetto e consistenza dei frutti nei diversi stati di maturazione.

(Agricolt. Veneziano)

TRATTAMENTO DEI MOSTI DELLE UVE PERONOSPORATE. — Chi per sfortuna ne ha, veda di trattarle con opportuni accorgimenti se vuole ottenere del vino ancora discrito e soprattutto serbevole, come altrimenti non l'otterrebbe. Su per giù i trattamenti sono quelli sopra indicati per le uve grandinate. Cioè: pigiatura e torchiatura per separare il mosto e farlo fermentare da solo: oltre al resto le bucce ed i graspi delle uve grandinate comunicano al vino un sapore disgustoso, cosidetto di tempesta: è per evitare questo saporaccio che occorre far fermentare il mosto da solo; fatta la separazione, lo si lascia in riposo per una giornata e si sèpara la schiuma fecciosa che si va formandoalla superficie, e il deposito mediante travaso: fatto ciò gli si aggiunge il metabisolfito di potassio (15 a 20 grammi per ettolitro) e i fermenti selezionati, o del buon mosto in piena fermentazione. Questo è il trattamento più necessario. Se si hanno subito disponibili vinacce di uve sane, buone, appena fatta la svinatura, vi si versa sopra il mosto delle uve peronosporate trattato come fu detto, oppure si fa fermentare da solo e si farà poi rifermentare il vino ottenuto sulle prime vinacce che si avranno disponibili. Il resto è come al solito.

(Corr. del Villaggio)

DISTRUGGERE LA GRAMIGNA. — La gramigna — questa nfesta pianta dale radici lunghe e profonde — non muore mai. Estirpata non basta, bisogna distruggerla. Neppure ammassata nelal concimaia e lasciata fermentare decisamente perde le sue facoltà germinative; per cui dopo l'estirpazione accurata, si ammucchi e si ricordi che poi c'è un solo rimedio: bruciarla. Tra le erbe infeste è una delle più comuni e più nocive. Nei vigneti, nei seminati, la lotta deve esserediretta: nei seminati all'aratura. Del resto in genere da noi i metodi di lotta contro tutte le erbe infeste non si attuano a mezzo di acido solforico o di alre sostanze di pari effetto, ma direttamente, a mezzo e durane le lavorazioni.

I danni che le cattive erbe recano alle colture, sono più considerevoli che non si crede perchè sottraggono sostanze fertilizzanti — naturalmente anche quelle date con i concimi — ed umidità. Tra queste erbe infeste la gramigna ha spesso il primato. Un vigneto invaso dalla gramigna diventa poco produttivo e deperisce seriameste; ma altrettanto notevoli sono i danni recati al grano e ai seminati in generale.

(Lavoro Afric. Fasc.)

RUBRICA DI VARIETÀ PER LE FAMIGLIE

Fioritura autunnale di ippocastani

E' stata data notizia di un fenomeno botanico verificatosi a Innsbruck: da un certo tempo a questa parte i castani, che abbandano nella zona, dopo avere perduto le foglie per l'approssimarsi dell'autunno hanno ripreso a rifiorire: così, nuove foglie tenere sono sbocciate sui rami spogli. Ora lo stesso fenomeno è stato registrata nei giorni scorsi a Trieste, dove, in piazza Libertà, un folto ippocastano è tornato a fiorire come in piena primavera.

Un cocomero enorme

Scrivono da Rovigo che in un podere della frazione di Ca' Wenier del Comune di Contarina, coltivato dall'agricoltore Marcello Bergamini, è stato prodotto un cocomero del peso di 35 chilogrammi.

Un uovo di 114 grammi

Scrivono da Lonigo che il rarissimo quanto meraviglioso caso che una gallina faccia un uovo del peso di gr. 114 è accaduto giorni or sono in un cortile d'un appassionato allevatore di volatili abitante in via S. Giovanni. La prosperosa gallina è di razza livornese; l'allevatore praticati due fori al grosso uovo ne fece uscire albume e tuorlo che trovò normali; ma l'uovo pesava ancora assai sicchè l'allevatore ruppe in parte il guscio e trovò con meraviglia racchiuso in esso un altro uovo di normale struttura del peso di gr. 58. Il singolare fenomeno venne constatato da molti agricoltori (1).

Tolgo questa notizia dall'*Agricoltore Veneziano*. Al riguardo ricordo di avere visto molti anni fa anch'io un grossissimo uovo portatomi da un contadino di Monastero Bornida, mio diletto paese natio, e che, avendolo rotto, vi trovammo dentro un altro piccolo uovo di forma quasi cilindrica che io rimisi all'illustre amico Prof. Perroncito, dell'Università di Torino, il quale trovò il caso molto raro e interessante.

Nota del D.

FIOR DI PENSIERI

— Vuoi sfuggire il peccato? Pensa a queste cose: donde vieni, dove vai, e a chi dovrai rendere conto delle tue opere.

Sofocle

— V'è una cosa, che nessuno potrà mai dire di avere *ultimata*, e questa è lo studio.

Uno dei grandi problemi dell'oggi: conciliare l'amore e il servizio della Patria con l'amore ed il servizio dell'umanità.

Lavisse

— Chi rinunzia ai doveri, perde i diritti che sono inerenti ai doveri.

Borsini

L'amore.

Per l'uomo la felicità nel possesso; per la donna la felicità nella dedizione.

* * *

Quando una donna ama veramente un uomo dice: *Io sono tua.*
L'uomo invece dice: *Tu sei mia!*

Una ricetta di Rossini per il risotto

Fate fondere, in una casseruola, 90 gr. di burro con altrettanta midolla di bue e versatevi: 500 gra di riso rimescolando fino a tanto che l'uno sia stato assorbito. Condite di sale e dopo cinque minuti bagnate con due mescoli di buon brodo e rinnovate questa perazione dopo altri cinque minuti, sempre rimescolando. Aggiungete ancora un'affettata di funghi, possibilmente freschi, e quattro pomodori. Aggiungete ancora del brodo, sempre mescolando, e portate la cottura « al dente » il risotto. Cospargete di abbondante parmigiano, ritirate dal fuoco, mescolatevi due tuorli di uovo, e lasciate riposare per qualche minuto, indi servite ».

Le cose più piccole

Le cose più piccole finora indicate dalla scienza sono le particelle elettriche, od elettroni, che vivono entro gli atomi della materia e ne aiutano la formazione. Non è possibile vedere gli elettroni; gli atomi sono assai già più grandi di loro: un elettrone sta ad un atomo come un granellino di polvere ad una gran palla da foot-ball. Prendendo il più potente fra i microscopi, valendoci della luce migliore per questa — ponendoci nelle migliori condizioni possibili, la cosa più piccola che potremmo vedere sarebbe sempre almeno cinquemila volte più grossa di un atomo! Vedete bene che i nostri occhi, per quanto aiutati dal microscopio, non possono percepire l'infinitamente piccolo. Perchè i nostri occhi possono scorgere distintamente una cosa, questa non deve esser più piccola della metà della lunghezza delle onde di luce per cui la vediamo. Questo è il limite estremo della nostra visione materiale; da que limite in poi dobbiamo supplire coll'occhio del pensiero.

La sfinge a premio

Quesito

Tre fratelli hanno acquistata una vigna per *cento* marenghi. Il più piccolo dice che potrebbe pagarla da solo se il secondo gli desse la metà del danaro che ha; il secondo dice che, se il maggiore gli desse la terza parte di quel che possiede, egli pagherebbe da solo la vigna. Infine il primo non domanda che la quarta parte della somma che possiede il minore per pagare da solo la vigna.

Quanto possiede ciascuno?

LA RADIO AGRICOLA

Ecco l'orario delle trasmissioni radiofoniche:
Stazione di **MILANO** (lungh. d'onda m. 500,8 - Kw. 8,5)
Stazione di **TORINO** (lungh. d'onda m. 297 - Kw. 8,5)
Stazione di **GENOVA** (lungh. d'onda m. 312,8 - Kw. 12,5)
ogni giorno feriale alle ore 19: Comunicati dei Consorzi Agrarii
Torino e Genova: ogni domenica consigli
Stazione di **ROMA** (lungh. d'onda m. 441 - Kw. 75)
Stazione di **NAPOLI** (lungh. d'onda m. 331 - Kw. 1,7)
ogni giorno feriale alle ore 13,40: Comunicati agrarii.
Stazione di **BOLZANO** (lungh. d'onda m. 453 - Kw. 1,5)
ogni giorno feriale alle ore 13,40: Comunicati agrarii.
Stazione di **TRIESTE** (lungh. d'onda m. 474 - Kw. 15)

PER FINIRE

Alla stazione.
— Sai? Mia moglie è fuggita.
— E tu?
— Parto anch'io.
— Per raggiungerla?
— No, perchè non mi trovi se per caso si pente e ritorna a casa.

* * *

— Conosci quel signore?
— No, ma mi sembra antipatico.
— Eppure non puoi immaginarti quanto guadagna a essere conosciuto da vicino.
— Vero?
— Già, appena fa la tua conoscenza, ti chiede del denaro e non te lo restituisce più.

Avv. C. A. CORTINA — *Direttore Responsabile*
Vice Direttori: Dr. GUIDO CORTINA e Avv. F. V. CORTINA
Roma — Soc. An. Tip. Luzzatti — Via Fabio Massimo, 53-55

L'ECO DELLA STAMPA

(Via Giov. Jaurès, 60 - Milano 133) ricerca attentamente ed ininterrottamente sulle pubblicazioni periodiche, tutto ciò che si riferisce alla vostra persona, alla vostra industria, al vostro commercio.

Chiedete condizioni di abbonamento con semplice biglietto da visita.

L'Araldo della Stampa

legge e ritaglia tutti i giornali e riviste del Mondo

Agricoltori, Parlamentari, Commercianti, Artisti, ecc.

chiedere schiarimenti a

Piazza Campo Marzio, 3 - Telef. 65.867 - ROMA

INCUBATRICI-ALLEVATRICI-POLLAI e ATTREZZI per AVICOLTURA

F.LLI GRILLI

FIRENZE - Via Ghibellina N. 100 -

POLLI - CONIGLI - FAGIANI - CIGNI

COLOMBI - UCCELLI - Listino gratis

ALLEVAMENTI AVICOLI

Dr. LINO ZANONI - Carpi (Modena)

LIVORNESE BIANCA selezionata

CONIGLI delle razze più pregiate da carne e da pelliccia

COLOMBI - FARAONE - FAGIANI - TACCHINI

Chiedere listino rimettendo francobollo da cent. 50

Conigli - Cani - Polli - Incubatrici

CHIEDERE LISTINO

PREMIATO STABILIMENTO DI AVICOLTURA

L. POCHINI - Settignano (Firenze)

Chiedete Listino gratis - Volendo il Catalogo illustrato franco, raccomandato, spedire L. 8

PREMIATI VIVAI DI VITI AMERICANE

Barbatelle innestate e franche - Talee da innesto e da barbatellaio delle migliori varietà

Massima garanzia - Cercansi rappresentanti

CRISAFULLI SANTI di Gioacchino

OLIVARELLA (Messina)

A RICHIESTA SI SPEDISCE LISTINO GRATIS

" Resi " Marca brevettata

per Polli e Pulcini

Tenaglie da tatuaggio

per Conigli, Suini, ecc.

Marche per ogni specie di bestiame della fabbr. mond. "H. Hauptner,,

I. e M. BERNAREGGI

Ponte - Chiasso

Incubatrici

Le più perfette - Le più facili a condurre - I migliori prezzi - Le massime schiuse.

Tutti gli attrezzi e macchine per la pollicoltura

A. Belpasso

GENOVA

Via Macelli Soziglia, 41

DITTA FONDATA NEL 1887

PIANTE

FRUTTIFERE: estesa coltivazione

ORNAMENTALI: grandioso assortimento

ALBERI A FOGLIA CADUCA per viali

CONIFERE — ARBUSTI SEMPREVERDI — ARBUSTI DA FIORE — RAMPICANTI — ROSE — OLIVI — GELSI — VITI — SEMI.

Stabilimento orticolo GIANNINO GIANNINI - Pistoia

CATALOGO GRATIS A RICHIESTA

ISTITUTO NAPOLETANO DI AVICOLTURA E CONIGLICOLTURA

Sede della sez. prov. Avicoltor e Coniglicoltori

Direzione: **Prof. FEDERICO RIVELLI**

Napoli (18) - *Via Giuseppe Piazzi, 55 - Telef. 29-481*

Corsi Teorici-pratici di Pollicoltura e Coniglicoltura e Stazione sperimentale di Propaganda Avicola. - Tutto il necessario per impianto e mantenimento di aziende avicole. — Le migliori razze elette da carne e da uova.

Listino Gratis - CATALOGO GUIDA Lire 5 - *Scrivere affrancando*

VITI AMERICANE E ALBERI DA FRUTTO

da preferirsi

ANTONINO BUCCA

MILAZZO (Messina)

DOMANDARE CATALOGO GRATIS

CONIGLIERA " REX ,,

MADERNO SUL GARDA (Brescia)

Riproduttori « Rex » di ogni colore

Listino prezzi e disponibilità gratis a richiesta

AVICULTORI

usate nell'alimentazione delle ovaiole

FARINA DI CARNE " A. L. A. ,,

la grande marca italiana che non teme confronti - nè per il valore reale di proteina - nè per l'efficacia della produzione - nè per il prezzo. Chiedere listino:

FABB. IT. MANGIMI CONCENTRATI "ALADINA,, Via Melchiorre Gioia 194 - MILANO (138)

ALLEVAMENTI AVICOLI

GIOVANNI SAVORELLI

Ravenna

Tacchini americani mastodontici - Tacchine incubanti - Leghorn selezionata per robustezza e per uova grosse - Polli romagnoli - Oche romagnole. Anitre di ogni razza Faraone

Ogni animale è allevato in aperta campagna

Listino gratis

Premiato allevamento di

Pollicoltura e Coniglicoltura

Dr. **Mario Mattioli**

DIRETTORE MATTATOIO

(Ancona) **Senigaglia**

Conigli e polli delle razze più redditizie

Garanzie eccezionali - Prezzi miti

Chiedere listini

SEMENTI - FRUMENTI DA SEMINA SEME PRATI

Semi della plaga cremonese

che per la loro elevata produzione ogni agricoltore deve preferire

G. ARCARI

GABBIONETA (Cremona)

VITI AMERICANE

Grande produzione di

Legno americano da innesto e barbatelle

Casa fondata nel 1879

MUTTI Cav. FERDINANDO & Figlio

BONAVIGO (Verona)

AZIENDA AGRICOLA GRIONA

Ospedaletto Lodigiano.

LIVORNESE BIANCA

Allevamento e selezioni

Listino gratis

STABILIMENTO MECCANICO

ANGIOLO & ARMANDO DEL TAGLIA

SIGNA (Firenze)

Fabbrica specializzata di pompe irroratrici. Solforatrici e solforatori per le viti. Pompe per disinfezione.

Casa Agricola MANCINI

CECCANO (Roma)

Vivai di viti delle migliori qualità

Prezzi modici

Catalogo gratis a richiesta

VINI SEMPRE SANI

Ditta Cav. G. B. RONCA

VERONA - Piazza Erbe 26

Conservatrice - Disacidante - Chiarificante - Rigeneratore - Enocianina liquida

BREVETTO N. 27265

BANCA D'ITALIA

Situazione al 31 Agosto 1932 - X

ATTIVO.

Totale riserva aurea L.	7.143.513.030
Oro depositato all'estero dovuto allo Stato »	1.772.798.105
Cassa »	335 780.418
Portafoglio su piazze italiane »	4.701.533.190
Effetti ricevuti per l'incasso »	4.[illegible]08.945
Anticipazioni ordinarie »	1.206.992.309
Titoli dello Stato e garantiti dallo Stato »	1.366.723 688
Titoli di pertinenza della Cassa Auton. »	449.907.500
Conti correnti attivi nel Regno »	150.573.224
Credito di interessi verso dell'Istituto di liquidazioni »	—
Azionisti a saldo azioni »	200.000.000
Immobili per gli uffici »	176.688.119
Istituto di liquidazioni »	1.822.548.048
Partite varie »	826.351.993
Spese corrente esercizio »	143.103.816
Depositi in titoli e valori diversi »	27.825.342.709
Partite ammortizzate nei passati esercizi »	380.826.653
TOTALE GENERALE L.	48.507 391.987

PASSIVO.

Circolazione dei biglietti L.	13.382.118.400
Vaglia cambiari e assegni della Banca »	365.844.816
Depositi in Conto corrente fruttifero »	979.463.769
Conto corrente del regio Tesoro »	300.000.000
Capitale »	500.000.000
Massa di rispetto »	100.000.000
Riserva straordinaria »	32.500.000
Conti correnti vincolati »	720.068.008
Conto corr. del regio Tesoro, vincolato »	2.353.225.510
Istituto di liquidazione - conto titoli »	—
Conto corr. Cassa Aut. Ammor di D. P int	24.142.575
Fondo estinzioni Buoni del Tesoro 4 75 %	70.128.000
Partite varie »	698.943.933
Rendite del corrente esercizio »	324.880.110
Depositanti »	27.825.342.709
Partite ammortizzate nei passati esercizi »	380.826 653
TOTALE GENERALE L.	48.507.391.987

BANCO DI NAPOLI

FONDATO NELL'ANNO 1539

Fondo di dotazione: L. 500.000.000 - Riserva: L. 814.219.000

Direttore Generale: On. GIUSEPPE FRIGNANI

Napoli: Direzione Generale - Sede S. Giacomo - Donnaregina - Monte Centrale di Pietà - Spirito Santo N. 8 Agenzie di Città.

Filiali: Alessandria - Altamura - Ancona - Andria Aquila - Atri - Avellino - Avezzano - Bari - Barletta Benevento - Bologna - Bolzano - Brindisi - Cagliari Campobasso - Caserta - Cassino - Castellana - Castro-Villari - Catanzaro - Cava dei Tirreni - Chieti - Cosenza - Cotrone - Firenze - Fiume - Foggia - Foligno Formia - Francavilla Fontana - Gaeta - Gallipoli Genova - Gioia del Colle - Gioia Tauro - Giuliano Gorizia - Guaria Sanframondi - Irsina - Irsenia - Isola Liri - Lagonegro - Lanciano - Lecce - Livorno - Maglie - Marcianise - Matera - Melfi - Mercato Sanseverino - Milano - Mola di Bari - Molfetta - Moliterno Monopoli - Nicastro - Nocera Inferiore - Nola - Nuoro - Oristano - Ortona a Mare - Ozieri - Paolo - Perugia Pescara - Piedimonte D'Alife - Pisticci - Pizzo - Potenza - Pozzuoli - Putignano - Reggio Calabria - Rionero in Volture - Roma - Rossano - Salerno - Taranto Teramo - Terranova Pausania - Torino - Torre del Greco - Trani - Trento - Trieste - Tripoli - Venezia Venosa - Zara.

Filiali all'estero: Chigaco - New - York - Buenos Aires.

Corrispondenti: su tutte le piazze del Regno e dell'estero

Sede di Roma: Via del Parlamento.

Agenzie di Roma: Via Carlo Alberto 28 - Palazzo del Parlamento - Piazza Rusticucci.

Istituto Nazionale delle Assicurazioni

GLI UTILI AGLI ASSICURATI PER L'ESERCIZIO 1931
aumentati al 3,50 per mille dei capitali assicurati

E' noto che, a cominciare dall'esercizio 1930, gli assicurati dell'Istituto Nazionale delle Assicurazioni sono stati chiamati a partecipare agli utili dell'Azienda e che, per tale esercizio, la ripartizione ammontò al 3 per mille delle somme assicurate.

Si era anche preveduto che la brillante situazione finanziaria dell'Istituto avrebbe successivamente consentito una percentuale più alta di partecipazione e infatti

Per l'esercizio 1931

di fronte ai prosperi risultati ottenuti, il Consiglio di Amministrazione ha deliberato di aumentare l'assegnazione dal 3 per mille al *3,50 per mille.*

Tale aumento ha una notevole portata perchè deve essere computato su parecchi miliardi di capitali assicurati.

La somma infatti degli utili accantonati nel decorso esercizio a favore dei previdenti, che hanno affidato i loro risparmi al'Istituto, ascende in cifra tonda, a

15 milioni e 600 mila lire

così che le due prime ripartizioni (1930 e 1931) danno un totale di utili assegnati agli assicurati pari a circa

29 milioni

il che pone in luce la crescente potenzialità dell'Azienda, e nello stesso tempo stabilisce fra essa ed i suoi aderenti una sempre più profonda armonia di interessi.

La Banca Commerciale Italiana

raccomanda l'uso dei suoi

Assegni "Vade-Mecum,,

per i pagamenti ordinari

e dei

"B.C.I. Travellers' Cheques,,

(assegni per viaggiatori)

in Lire italiane, Marchi, Franchi francesi, Dollari e Sterline

per chi viaggia

I "B. C. I. Travellers' Cheques,, sono ora venduti franco di commissione e spese